Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. 178
कोड नं.

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

CONFECTIONERY
(Theory)
मिष्ठान प्रौद्योगिकी
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 40*

निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 40*

Note : *Attempt **all** questions. All questions carry equal marks.*

निर्देश : ***सभी*** *प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।*

1. What types of pastries are used for making Jam Tarts and Eclairs ? How do they differ from each other ? 4+4

जैम टार्ट्स और इकलेयर्स को बनाने के लिए किस तरह की पेस्ट्रीज़ का इस्तेमाल होता है? इन दोनों में क्या विभिन्नता है ?

2. Describe cake faults and their remedies in detail. 4+4

केक में किन-किन तरह के दोष (faults) पाए जाते हैं और उनसे किस प्रकार बचा जा सकता है ? विस्तार से बताइए।

3. What is the cause of an M fault in a cake ? What steps will you take so that such a fault does not occur ? 4+4

केक में M दोष किन कारणों से होता है ? आप क्या तरीके अपनाएँगे ताकि ऐसा दोष न हो ?

4. What do you understand by 'Marzipan ? Explain how it is made and used. 8

'मारज़िपैन' से आप क्या समझते हैं ? समझाइए कि इसे किस प्रकार बनाया और इस्तेमाल किया जाता है।

5. What is the difference between Chocolate Cake and Black Forest Cake ? How will you store them ? 8

चॉकलेट केक (Chocolate Cake) और ब्लैक फोरेस्ट (Black Forest Cake) केक में क्या अन्तर है ? आप इनका संचय (store) कैसे करेंगे ?